



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FİLE BADEMLİ BİSKÜVİ

Malzemeler:

1 su bardağı pudra şekeri
120 gr. tereyağı
3 adet yumurta
1 kahve kaşığı vanilya
1,5 su bardağı ince kıyılmış badem
2 su bardağı un

Üzerine:

1 adet yumurtanın akı
Dövülmüş badem

Yapılışı:

Hafifçe yumuşatılmış tereyağını 1 su bardağı pudra şekeri ile birlikte çırpma kabına alın. Tereyağı beyazlaşana dek hiç ara vermeden 10 dk. çırpın. Yumurtaları teker teker karışımın içine ekleyin. Bu arada çırpmaya devam edin. 1 kahve kaşığı vanilya, 1,5 su bardağı ince kıyılmış bademi ve 2 su bardağı unu ekleyin. Malzemeler özleşene dek iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru buzdolabında 1 saat bekletin. 1 saat sonra hafif unlanmış bir zeminde hamuru yarım santim kalınlığında açın. Dilediğiniz şekilde bisküvi kalıplarıyla kesin. Üzerine 1 adet yumurta akını sürün. Dövülmüş badem serpin. Orta ısı fırında bisküvilerin üzeri pembeleşene dek yaklaşık 15 dk. pişirin.
